

Tema 11. Infecciones Nosocomiales: Definición, cadena epidemiológica, barreras higiénicas. Tipos y Medidas de aislamiento. Importancia del lavado de manos.

Tema 12. Gestión de residuos sanitarios: Definición, clasificación, transporte, eliminación y tratamiento.

Tema 13. Conceptos generales de higiene hospitalaria. Antisépticos/desinfectantes. Esterilización. Métodos de esterilización según tipo de material. Tipos de controles. Manipulación y conservación del material estéril.

Tema 14. Muestras biológicas: Concepto de muestra, diferentes tipos de muestras biológicas. Procedimientos de toma de muestras, manipulación, transporte y conservación.

Tema 15. Atención y cuidados del paciente en las necesidades de Higiene: Concepto, higiene general y parcial, higiene del paciente encamado y situaciones especiales.

Tema 16. Atención y cuidados del paciente en las necesidades de Eliminación: Diuresis y defecación: factores que afectan a la defecación, tipos de enemas, administración de enemas. Conocimiento y actividades de colaboración para la realización de los sondajes del aparato urinario, digestivo y rectal.

Tema 17. Atención y cuidados del paciente en las necesidades de Alimentación: Clasificación de alimentos, dietas, vías de alimentación. Manipulación y administración de alimentos (nutrición enteral...).

Tema 18. Atención y cuidados del paciente en las necesidades de Movilización. Movilidad e inmovilidad física, factores que afectan la movilidad. Técnicas de ayuda a la deambulación. Movilizaciones del sistema músculo esquelético. Posiciones corporales. Procedimientos de traslado del paciente. Riesgo de caídas, medidas preventivas. Uso correcto dispositivos de ayuda.

Tema 19. Reanimación cardio-pulmonar básica, soporte vital básico. Concepto de urgencia y prioridad. Carro de parada: reposición y mantenimiento del material.

Tema 20. Medicamentos: tipos de medicamentos, vías de administración, precauciones previas, durante y tras la administración. Conservación y almacenaje de los medicamentos.

Tema 21. Atención y cuidados de las Úlceras por presión: Concepto, factores de riesgo. Localización. Etiología. Medidas de prevención. Movilización y cambios posturales.

Tema 22. Atención y preparación del paciente para una exploración o intervención quirúrgica: Posiciones anatómicas. Atención en las fases: pre-operatorio, intervención y post-operatorio.

Tema 23. Atención y cuidados al paciente de Salud Mental en los ámbitos hospitalario y comunitario: Concepto de Trastorno Mental Grave, cuidados de necesidades básicas durante la hospitalización y en atención domiciliaria al paciente y familia cuidadora.

Tema 24. Atención y cuidados en el anciano: Concepto de ancianidad, cambios físicos asociados con el envejecimiento. Apoyo a la promoción de la salud y educación sanitaria. Medidas de apoyo a la persona cuidadora del anciano dependiente.

Tema 25. Atención y cuidados del paciente en situación terminal/cuidados paliativos y persona cuidadora. Duelo, tipo y manifestaciones, apoyo al cuidador principal y familia. Cuidados post-mortem.

*RESOLUCIÓN de 19 de junio de 2007, de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueban y publican los nuevos programas de materias que habrán de regir las pruebas selectivas para el acceso a determinadas categorías de Personal de Gestión y Servicios Grupo E: Celador, Personal de Lavandería-Planchado, Peón y Pinche del Servicio Andaluz de Salud.*

La constante evolución de las distintas profesiones del ámbito sanitario, la adaptación a las nuevas tecnologías, la im-

plantación de nuevos procesos en el Servicio Andaluz de Salud y las nuevas demandas y necesidades, tanto sociales como del propio sistema sanitario, hacen necesaria la aprobación de nuevos programas que habrán de regir las pruebas selectivas para el acceso a determinadas categorías de Personal de Gestión y Servicios Grupo E: Celador, Personal de Lavandería-Planchado, Peón y Pinche del Servicio Andaluz de Salud.

En virtud de lo anterior, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas en el Decreto 136/2001, de 12 de junio (BOJA núm. 80 de 14 de julio), por el que se regulan los sistemas de selección del personal estatutario y de provisión de plazas básicas en los Centros Sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en el Decreto 241/2004, de 18 de mayo (BOJA núm. 99, de 21 de mayo), de Estructura Orgánica Básica de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud esta Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional.

## RESUELVE

Primero. Aprobar y publicar, para general conocimiento, los nuevos programas de materias que regirán las pruebas selectivas para el acceso a determinadas categorías de Personal de Gestión y Servicios Grupo D: Celador, Personal de Lavandería-Planchado, Peón y Pinche del Servicio Andaluz de Salud.

Segundo. La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 19 de junio de 2007.- El Director General, Rafael Burgos Rodríguez.

## PROGRAMA PARA LAS CATEGORIAS DE PERSONAL DE GESTION Y SERVICIOS GRUPO E

Temas comunes a todas las categorías

Tema 1. La Constitución Española: Principios fundamentales. Derechos y deberes fundamentales. El Derecho a la protección de la salud.

Tema 2. El Estatuto de Autonomía para Andalucía: El Parlamento de Andalucía. Los Organos de Gobierno de la Junta de Andalucía. Funciones y estructuras. Competencias en materia de salud.

Tema 3. Ley General de Sanidad. Fundamentos, características, competencias de las Administraciones Públicas. Organización general del sistema Sanitario Público.

Tema 4. La Ley 2/98 de Salud de Andalucía: Principios Generales, Derechos y deberes de los ciudadanos. III Plan Andaluz de Salud: Líneas prioritarias de actuación. II Plan de Calidad: Procesos Estratégicos.

Tema 5. Estructura, organización y competencias de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud.

Tema 6. Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud: Clasificación del personal. Derechos y deberes. Jornadas de trabajo, permisos y licencias. Régimen Disciplinario.

Tema 7. Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Conceptos básicos. Organización de la prevención de riesgos laborales en el Servicio Andaluz de Salud: Las Unidades de Prevención en los Centros Asistenciales del Servicio Andaluz de Salud. Derechos y obligaciones en materia de seguridad en el trabajo.

## CATEGORIA DE CELADOR

Temas específicos

Tema 8. Visión general del Celador como profesional del Sistema Sanitario Público. Los profesionales y la sanidad. El trabajo

en equipo. El celador como integrante de los equipos de trabajo del Sistema Sanitario. Las unidades clínicas de gestión.

Tema 9. El Celador en su puesto de trabajo I. El celador en las Unidades de Hospitalización, en el Bloque Quirúrgico y en las Unidades de Cuidados Críticos y de Urgencias.

Tema 10. El Celador en su puesto de trabajo II. El celador en el área de consultas externas, en suministros, almacenes, farmacia y resto de puestos.

Tema 11. Movilización y traslado de pacientes. Técnicas de movilización. Traslado del paciente encamado, en camilla y en silla de ruedas. Posiciones anatómicas básicas.

Tema 12. Manual de estilo del Servicio Andaluz de Salud. Valores y principios del SAS. Características de la atención. La atención sanitaria y su organización.

Tema 13. Habilidades sociales y comunicación. El ciudadano como centro de nuestro Sistema Sanitario. La comunicación como herramienta de trabajo. Estilos de comunicación.

Tema 14. Prevención de riesgos laborales en los celadores. Riesgos de seguridad, higiénicos, ergonómicos, psicosociales y organizativos.

Tema 15. Plan de emergencia ante un posible incendio. Medidas preventivas. Conceptos básicos. Medios técnicos de protección. Equipos de Primera Intervención (EPI) sus funciones. Actuaciones a realizar.

#### CATEGORÍA DE PERSONAL DE LAVANDERÍA Y PLANCHADO

##### Temas específicos

Tema 8. Áreas organizativas del servicio de lavandería y planchado. Áreas organizativas. Zona sucia: almacenamiento, clasificación, pesado y carga de lavadoras. La barrera sanitaria. Zona limpia: clasificación, secado, planchado, repaso (costura), empaquetado y distribución.

Tema 9. Medios y recursos materiales del servicio de lavandería y planchado. Zona de clasificación: contenedores, mesas de clasificación, cintas y básculas. Sistemas de lavado de ropa: lavadoras y túneles de lavado. Sistemas de secado/planchado de ropa: secadoras, calandras, plegadoras, centrales de planchado y túneles de secado, doblado y apilado.

Tema 10. La ropa hospitalaria. Tipos y características: ropa de línea y ropa de forma hospitalaria. Fibras: origen animal y origen vegetal. La ropa limpia: manipulación, transporte y almacenamiento. La ropa sucia: manipulación, recogida, transporte y almacenamiento.

Tema 11. Procesos de lavado y desinfección de ropa hospitalaria. Prelavado y lavado de ropa. Tipos de locales e indicaciones técnicas en el procesado de ropa. Normas de actuación del personal. Controles higiénicos.

Tema 12. Los detergentes. Tipos de detergentes: de prelavado, lavado, enjuague y suavizantes. Procesos de selección de detergentes y productos de lavado.

Tema 13. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría.

Tema 14. Prevención de riesgos laborales en el servicio de lavandería y planchado. Evaluación de riesgos y puntos críticos. Prevención en las máquinas lavacentrifugadoras, túneles, manipulación de ropa en dichas lavadoras, plegadoras, túnel de ropa de forma,argas, etc.

Tema 15. Plan de emergencia ante un posible incendio. Medidas preventivas. Conceptos básicos. Medios técnicos de protección. Equipos de Primera Intervención (EPI)

#### CATEGORÍA DE PEÓN

##### Temas específicos

Tema 8. El peón relacionado con el oficio de albañilería. Herramientas y útiles. Tareas a desarrollar. Definición: yeso, cemento, cal, áridos, ladrillos

Tema 9. El peón relacionado con el oficio de pintura. Herramientas y útiles. Tareas a desarrollar.

Tema 10. El peón relacionado con el oficio de electricidad. Herramientas y útiles. Tareas a desarrollar.

Tema 11. El peón relacionado con el oficio de fontanería. Herramientas y útiles. Tareas a desarrollar.

Tema 12. El peón relacionado con el oficio de carpintería. Herramientas y útiles. Tareas a desarrollar.

Tema 13. El peón relacionado con el oficio de mecánica y calefacción. Herramientas y útiles. Tareas a desarrollar.

Tema 14. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos ambientales relacionados a las funciones de la categoría.

Tema 15. Prevención de riesgos laborales. Riesgos laborales específicos en las funciones del peón, medidas de protección individuales y colectivas.

#### TEMAS ESPECIFICOS

##### De la categoría de pinches

Tema 8. Manipulación de alimentos: RD 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Tema 9. Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos. Normas higiénico-sanitarias de aplicación en la cocina hospitalaria.

Tema 10. Los alimentos. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos. Tipos de dietas: conceptos básicos.

Tema 11. Preparación, conservación, emplatado y transporte de los alimentos. Tratamiento de residuos hosteleros, normas sanitarias de su control y eliminación.

Tema 12. El concepto de calidad en hostelería hospitalaria: Calidad percibida por el usuario. Papel de los servicios de Nutrición Clínica y Medicina Preventiva en el proceso de calidad.

Tema 13. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría.

Tema 14. Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Riesgo de incendio: Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar.

Tema 15. Productos de limpieza, clase y tipos. Modos de empleo. Condiciones de uso.

#### CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

*RESOLUCIÓN de 26 de junio de 2007, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica a los posibles interesados la interposición de recurso contencioso-administrativo núm. 854/06 sección 3.ª ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Sevilla.*

Ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. 6 de Sevilla, sito en C/ Vermondo Resta s/n Edificio Viapol Portal B Planta 6.ª se ha interpuesto por don Iván Rodríguez López recurso contencioso-administrativo núm. PA 854/06, sección 3.ª contra la resolución de 23.10.2006, desestimatoria de los recursos de alzada y reposición interpuestos contra la resolución de 25 de julio de 2006, por la que se asignan definitivamente las plazas a cada uno de los tribunales que intervienen en el procedimiento selectivo para ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, de Profesores Técnicos de Formación Profesional, de Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, de Profesores de Música y Artes Escénicas y de Profesores de Artes Plásticas y Diseño, acceso a los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores de Artes